

'DE AANTREKKINGSKRACHT VAN GRONINGEN IS VEEL STERKER DAN MEN DENKT'



deGRONINGSE VASTGOEDWEEK MENSENMAKENdeSTAD OKTOBER 2023

De eerste vestiging van restaurantketen 't Zusje in Noord-Nederland is een feit. En natuurlijk kon dat nergens anders dan in Groningen, de mooiste en gezelligste stad van het Noorden. Aldus ETIENNE VAN UNEN, oprichter van VanUnenVastgoed VUV, die vanuit zijn eigen passie en 'professionele hobby' van goed eten en lekkere wijnen houdt, maar vooral horeca, hotels en retailers begeleidt bij het vinden van de allerbeste locaties.

Het vak leerde Etienne van Unen in het vastgoedbedrijf van zijn stiefvader, de bedenker van de woonboulevards in Nederland. 'Mijn vader had jarenlange ervaring bij onder andere Cor van Zadelhoff opgedaan. Hij combineerde in ons familiebedrijf zijn kennis van meubels én vastgoed.' Maar Etienne kreeg nog iets anders mee vanuit huis: een passie voor eten en mooie wijnen. Dat leidde tot het oprichten van Van Unen Wijnkopers. Ondertussen ontwikkelde hij zich ook verder in de vastgoedwereld, met lange dienstverbanden bij onder meer CBRE en Colliers in de retail, zowel makelaardij, ontwikkelen als beheer. Toch lonkte het perspectief om voor zichzelf te beginnen, waarbij hij feitelijk zijn eigen niche introduceerde: de combinatie van retail, hotels/hospitality en food&beverage. 'Net zoals mijn vader de diepte in ging met de combinatie van meubels en vastgoed.'

Tekst: Anne Luijten

De kracht van verbinden

Een aantal grote mandaten volgde hem bij zijn vertrek bij Colliers, waaronder de uitrol van restaurantketen 't Zusje. Daar is het afgelopen jaar nog de Entourage Group bij gekomen, van exclusieve restaurantmerken als MoMo en Mr. Porter, alsmede het Ierse merk Freshly Chopped waarbij alles draait om het choppen van verschillende saladegerechten. In Outlet Centre Bataviastad werkt hij aan een nieuwe branche mix voor de F&B. Hij is kortom, on a roll. Wat is, naast zijn jarenlange vastgoedervaring, het geheim achter zijn succes? Etienne: 'Ik kijk niet alleen met een makelaarsperspectief, maar ook vanuit mijn professionele hobby van wijnen, koken en hospitality. Ik begrijp wat er gebeurt in een restaurant en denk graag mee met de uitvoering. Daarnaast kan ik goed out of the box denken en heb ik een groot netwerk. Dat is de kracht van verbinden, vanuit visie partijen aan elkaar kunnen koppelen.'



'DE GAST MOET JE OVERDONDEREN MET DE BELEVING: WOW DIT IS GAAF!!'

Wow-gevoel

Wat is de belangrijkste trend die hij, ook internationaal, signaleert? Etienne: 'Het draait allemaal om de experience, en dat zal ook zo blijven. De gast moet je overdonderen met de beleving: wow, dit is gaaf! Daarbij moet je wel steeds blijven verrassen.' In Groningen heeft hij net de 34e vestiging van 't Zusje helpen realiseren. De keten neemt de gast mee in een bourgondische ervaring. Etienne: 'Hun interieurs zijn fantastisch, helemaal chique en barok, met warme kleuren, bekleding en grote kroonluchters. Met de inrichting gaan ze steeds weer verder. Het is alsof je je in een sprookje bevindt. De menukaart beweegt met de seizoenen mee. Ze werken met een concept waarbij iedere gast bij elke ronde twee gerechtjes bestelt. Je proeft van elkaars gerechtjes, je bent echt samen bezig met de ervaring van het eten en wat je proeft. Voor een betaalbare prijs eet je echt op hoog niveau. Je bent met elkaar bourgondisch aan het genieten van afwisselende gerechtjes.'



U bent halveveerge



'GRONINGEN IS RIJP VOOR VEEL MEER INTERNATIONALE CONCEPTEN'

'T ZUSJE VOEGT EEN AANSPREKEND EN NIEUW CONCEPT TOE AAN HET GRONINGSE HORECALANDSCHAP'

Schitterende architectuur

Groningen is de eerste stad in Noord Nederland waar 't Zusje neerstrijkt, in een gloednieuw pand in een hofje vlak achter de Grote Markt ontwikkeld door MWPO. De architectuur is schitterend, zegt Etienne. 'De uitstraling is bijna New Yorks. Hoewel ze normaal in mooie oude panden zitten vonden de eigenaren dit gelijk prachtig. Zo centraal in Groningen, met ook nog een joekel van een terras erbij!' 't Zusje voegt een aansprekend en nieuw concept toe aan het Groningse horecalandschap, vindt Etienne. En, niet onbelangrijk voor de studentenstad: 'Ook de student kan hier terecht.' Zelf kent Etienne de stad ook uit zijn studententijd. Hoewel hij zelf in Utrecht studeerde zat zijn beste vriend in Groningen en kent hij het uitgaansleven dus goed, zegt hij met een knipoog. Maar Groningen is vooral een ontzettend mooie en gezellige stad, vindt hij. 'Ik zou hier prima kunnen wonen.'

Internationaal ontwikkelen

VanUnenVastgoed is inmiddels ook elders in Groningen actief. Voor de herontwikkeling van winkelcentrum Paddepoel adviseert hij ontwikkelaar MWPO bij de F&B mix. 'We zijn aan het onderzoeken welke formules hier goed zouden kunnen landen.' Voor de stad als geheel vindt hij dat Groningen zich vooral op het internationale vlak nog verder kan ontwikkelen, zowel voor de food als de non-food. 'Ik denk dat de aantrekkingskracht van Groningen veel sterker is dan men zelf denkt. Er is een bepaalde rust en gezelligheid. Het is een stad met prachtige architectuur, zowel oud als nieuw. Ook met hotels is echt al een slag gemaakt. Hier kunnen nog veel meer internationale concepten naar toe worden getrokken. Groningen heeft zoveel te bieden, noem het oude, nette Hollandse gezelligheid. De stad heeft echt een enorme potentie waar ze heel actief op in moet zetten.'



Etienne van Unen
Directeur VanUnenVastgoed

Vooraf bezig met:
Vastgoed advies in Food & Beverage, Retail en Hospitality

Het kantoormoment van de dag:
Iedere ochtend eerst 40 banen zwemmen om fris aan de dag te starten

Beste restaurant:
Herberg onder de Linden in Aduard

De lekkerste koffie:
The Market Hotel

Waar staat de stad voor in vier woorden:
Een oase van rust

Favo public space:
Grote Markt

Favoriete winkel:
Barrel Wijnwinkel

Mooiste gebouw:
't Zusje Groningen

Mooiste straat:
Folkingestraat

Persoonlijke City secret:
Gaaf je niets aan

Eerste herinnering aan Groningen:
Kermesse Vindicat

Wat mag nooit weg of veranderd worden:
Olle Grieze